91 477 0922

Piano di cottura in vetroceramica (I)

Plan de cuisson vitrocéramique (F)

Ceramic hob (GB)



Manopole per piastra a due circuiti (fig. 7)

Le zone di cottura «**A**» e «**C**» (fig. 6) hanno piastre di cottura a due circuiti in modo che è possibile selezionare solo la parte centrale al fine di risparmiare energia quando si usano pentole piccole o si vuole bollire lentamente.
Quando le manopole «**1**» e «**3**» (fig. 6) sono girate si riscalda solo la parte centrale.
Per accendere entrambe le resistenze girare la manopola nell'ultima posizione sul simbolo ◉ quindi girare la manopola all'indietro per regolare la potenza su una qualsiasi posizione da 1 a 11.

Tabella di guida

A titolo indicativo vi indichiamo le posizioni di cottura. Questi dipendono dalla quantità e qualità del cibo e dal tipo di pentole.

Posizione manopola	Tipo di vivande
1-2	Per sciogliere burro, cioccolato e simili
2-4	Per riscaldare vivande, mantenere in ebollizione piccole quantità di acqua, per sbattere salse di tuorlo d'uovo e burro.
5-6	Per riscaldare vivande solide e liquide - mantenere in ebollizione acqua - scongelamento di surgelati - omelettes di 2-3 uova - cotture varie - pietanze frutta e verdura.
7-9	Cottura di carni, pesci e verdure in umido, pietanze con più o meno acqua, preparazione di marmellate, ecc.
9-11	Arrosti di carne o pesce, bistecche, fegato ecc. rosolatura di carni e pesci, uova, ecc.
11	Friggere a bagno d'olio patate ecc., portare acqua in ebollizione.

Pulizia e manutenzione

La forma piatta del piano in vetro ceramica facilita notevolmente la pulizia rispetto ai piani di cottura tradizionale a piastra. Per la pulizia del piano, si possono adottare gli stessi accorgimenti per pulire i vetri di casa vostra. Le macchie o striature chiare dovute al fondo di alluminio delle pentole si possono togliere con aceto.
Fare attenzione a non far cadere lo zucchero sul piano durante la cottura, nel caso dovesse accadere disinserire la resistenza relativa e pulire con acqua calda appena possibile, prima che si raffreddi.
Nel caso in cui rimanessero, dopo la cottura, residui bruciati di zucchero o simili, questi devono essere rimossi con una spatola oppure una lama da barba, prima che la zona di cottura si raffreddi. Pulire naturalmente il piano dopo che la lampada si è spenta e le zone di cottura si sono raffreddate.



Installation

Tous les meubles sont indiqués pour l'adaptation du plan de cuisson (en maçonnerie, métal, bois etc...) à condition qu'ils soient résistants à la chaleur (T 120°C).
Les dimensions de l'ouverture à effectuer dans le plan de travail du meuble pour l'encastrement sont présentées en fig. 3.
L'appareil est fourni d'un joint caoutchouc spécial pour éviter toute infiltration dans le meuble. Ce joint doit être placé soigneusement tout autour du périmètre extérieur du trou percé en le faisant adhérer au plan de travail, à tous les endroits, par une légère pression exercée avec les mains.
Après avoir enlevé la feuille de protection sur l'appareil, positionner le sur le plan de travail dans l'ouverture et pousser sur le dessus sur toute sa surface.
Fixer l'appareil au meuble à l'aide des étriers spéciaux montés (fig. 4-5) et les serrer à la main.
Découper soigneusement le bord «**B**» en excès.

Branchement électrique

Fonctionnement prévu en 220 V. monophasé.
La puissance totale est de 6100W; s'assurer que la tension du réseau soit 220V et que la puissance au compteur soit suffisante (27 Amp.). Prévoir entre l'installation murale et l'appareil un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Le câble d'alimentation en dotation à l'appareil est composé de 3 fils ayant une section de 4 mm.^{2} (3x4) avec gaine colorée pour leur identification: le bleu correspond au neutre; le marron correspond à la ligne et le jaune-vert à la terre.
La table doit être reliée obligatoirement à lerre.
Notre Société décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages causés par un mauvais branchement ou manquant de la ligne de terre.



Remplacement du câble d'alimentation
(fig. 1-2)

Pour cette opération il faut un tournevis cruciforme; un tournevis à lame et une clé de 8 mm.
Renverser la table et procéder de la façon suivante:

1 - Dévisser la vis «**A**».

2 - Soulever et extraire le cache «**B**» en le dégageant du câble existant.

3 - Oter les deux vis du serre-câble «**C**».

4 - Desserer les deux vis de la plaque à bornes «**D**» l'écrou de la colonne de terre «**E**».

5 - Remplacer le câble en dotation par le nouveau sans oublier que la section des fils ne doit pas être inférieure à 4 mm.²

6 - Brancher les fils de la façon suivante: fil BLEU sur «**N**» (neutre); fil MARRON sur «**L**» (ligne); et fil JAUNE-VERT sur la colonne de terre.

7 - Bloquer le câble avec le serre-câble «**C**» en faisant attention à ce qu'il serre bien la gaine du câble.

8 - Remettre le cache en place et visser la vis «**A**».

Utilisation

L'appareil est doté de 4 zones de cuisson dont deux à double zone (deux circuits) comme illustré en fig. 6.
Les positions sont clairement indiquées par des cercles.
Le réchauffement se produit uniquement dans les diamètres tracés sur la vitre de la table.
Pour avoir un bon rendement et une consommation en énergie proportionnée, il est indispensable d'utiliser exclusivement des casseroles et des poêles appropriées à la cuisson électrique: le fond doit être très épais et parfaitement plat (contròler à l'aide d'une règle) (fig. 8).
Le diamètre du fond des récipients doit être au moins égal au diamètre du cercle marqué sur la table où il appuie: s'il est inférieur il y aura gaspillage d'énergie, mieux vaut qu'il soit plus grand. Le fond des casseroles et la table de cuisson doivent être propres et secs. Ces normes sont importantes. Si elles sont négligées, on aura une grande déperdition de chaleur et donc d'énergie; la chaleur qui n'est pas absorbée par les casseroles se propagera sur la table, sur le cadre et même sur le meuble.
Cette table du cuisson est dotée de deux témoins: un placé sur le devant côté droit (pos. 6 fig. 6) qui s'allume lorsque une ou plusieurs zones de cuisson sont sous tension et qui s'éteint dès que tous les index des boutons sont sur la position (0).

Le second témoin toujours à l'avant, entre les deux zones de cuisson (pos. 5 fig. 6) s'allume lorsqu'une ou plusieurs zones dépassent la température de 60°C environ.
Ce dispositif de sécurité permet de savoir, après utilisation de la table et quand toutes les zones sont éteintes, s'il y a encore une température supérieure à 60°C.
Le témoin s'éteint uniquement lorsque la température des zones baisse en dessous des 60°C.

ATTENTION
La surface de cuisson est très résistante mais elle n'est certainement pas incassable et pourrait être endommagée par le choc plutôt violent d'objetc pointus ou durs.
En cas de ruptures, fêlures ou fissures de la surface de cuisson, il ne faut plus l'utiliser; contacter aussitôt le service après-vente.
Pendant la première période de fonctionnement on pourra sentir le brûlé; cette odeur disparaîtra après plusieurs fonctionnements.

IMPORTANT
En utilisant cette table, faire très attention spécialement aux enfants qui difficilement peuvent voir le témoin de chaleur résidue allumé.
En effet après l'utilisation lorsque la table est éteinte, les plaques zones de cuisson restent chaudes pendant un certain temps; eviter donc de poser les mains sur la vitre pour éviter des brûlures.

Description commandes
(fig. 6)

1 - Bouton zone «**A**» puissance totale 1,7 kW.
Puissance résistance centrale 0,7 kW.

2 - Bouton zone «**B**» puissance totale 1,2 kW.

3 - Bouton zone «**C**» puissance totale 2,0 kW.
Puissance résistance centrale 0,9 kW.

4 - Bouton zone «**D**» puissance totale 1,2 kW.

5 - Voyant témoin chaleur résidue

6 - Voyant témoin sous tension ON/OFF

Boutons commandes

La table est dotée d'un commutateur pour chaque zone de cuisson avec lequel on peut sélectionner les températures minimum position «**1**» à la position maximum position «**11**» (fig. 7).
Pour effectuer une cuisson normale, après avoir posé la casserole sur la zone désirée, régler le bouton sur la position maximum «**11**».
Quelques minutes après, nécessaires pour atteindre l'ébullition, régler le bouton sur une position inférieure.
Voir le tableau suivant pour les positions de cuisson.



Boutons pour doubles zones (fig. 7)

Les zones de cuisson «**A**» et «**C**» (fig. 6) ont deux circuits de façon qu'il soit possible de sélectionner par exemple seulement la zone centrale afin d'économiser de l'énergie quand on utilise des petites casseroles ou si l'on veut bouillir lentement.
Quand ont veut faire réchauffer la zone centrale, tourner les boutons «**1**» ou «**3**».
Pour allumer les deux zones ensemble, tourner les boutons sur la dernière position symbole ◉ (fig. 7) ensuite les tourner en sens inverse pour régler la puissance sur une des positions de 1 à 11.

Guide des cuissons

Positions de cuisson indiquées à titre indicatif, car elles dépendent de la quantité et qualité des mets, du type de casserole.

Position de bouton	Preparations
1-2	Pour fondre le beurre, chocolat et similaires
2-4	Pour réchauffer les plats, maintenir en ébullition de petites quantités d'eau, pour battre des sauces aux jaunes d'oeuf et au beurre.
5-6	Pour réchauffer les mets solides et liquides - maintenir l'eau en ébullition - décongélation de surgelés - omelettes de 2 à 3 oeufs - cuissons diverses fruits et légumes.
7-9	Cuisson de viandes, poissons et légumes en sauce, plats avec plus ou moins d'eau, préparation de confitures, etc.
9-11	Rôtis de viande ou de poisson, biftecks, foie, etc. pour saisir la viande, pour dorer le poisson, les oeufs, etc.
11	Frire des pommes de terre dans l'huile; etc.; porter l'eau en ébullition.

Nettoyage et entretien

La forme plate de la table en vitrocérame facilite énormément le nettoyage par rapport aux tables de cuisson traditionnelles à plaques. Pour nettoyer la table, on peut adopter les mêmes méthodes de nettoyage des vitres de chez vous. Les taches ou les rayures claires dues au fond en aluminium des casseroles peuvent être enlevées avec du vinaigre. Faire attention à ne pas faire tomber du sucre sur la table pendant la cuisson. Si cela vous arrive, il faut débrancher immédiatement la résistance correspondante et nettoyer au plus tôt avec de l'eau chaude, avant son refroidissement.
Lorsque, après la cuisson, il y a des restes de sucre brûlés sur la zone de cuisson, les enlever à l'aide d'une spatule ou d'une lame de rasoir avant son refroidissement. Nettoyer naturellement la table quand le témoin s'est éteint et après refroidissement des zones de cuisson.



Your new appliance

This handbook gives full instructions for installing and operating your new Ceramic Hob.
Please read right through this handbook before installing and using the hob for the first time.
Do make sure that any electrical wiring is carried out by a qualified electrical.

Electrical Requirements

All electrical wiring must be carried out in compliance with the appropriate IEE and local Electricity Board regulations by a qualified electrician.

Incorrect installation could affect the safety of the appliance.

Electricity Supply

The voltage stamped on the rating plate of the hob must correspond with the house electricity supply, which must be alternating current.
The hob must be supplied via a suitable double pole isolating switch placed in a readily accessible position adjacent to the unit. The loading for the hob is 6.1 kW.
WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

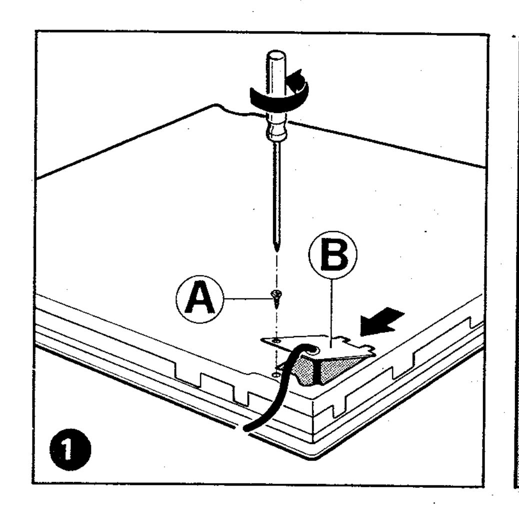
Installation (fig. 3)

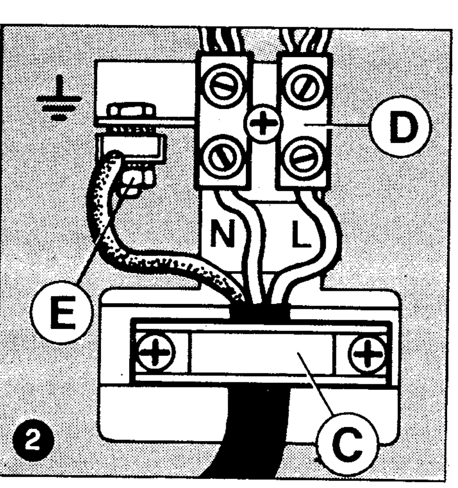
General

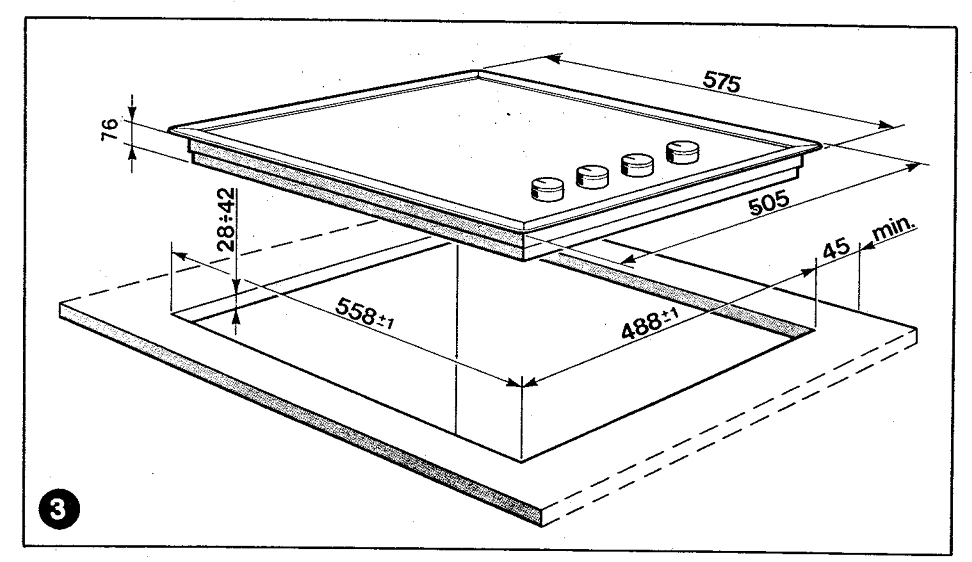
Before connecting or installing the hob the electricity supply must be turned OFF. The wall at the back of the hob must be covered with a heat resistant surface, e.g. ceramic tiles.
The edge of the hob must be a minimum of 80 mm away from a tall unit or wall.
Important: The hob and unit in which it is installed must be both stable and level.

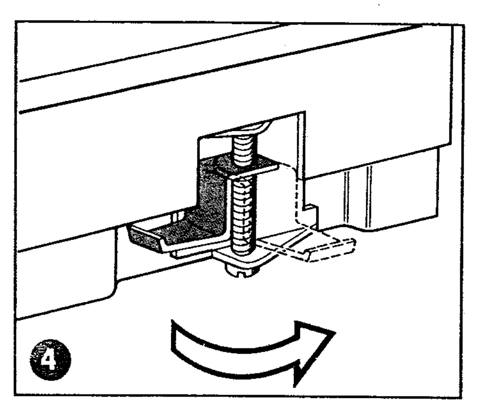
Installing the Hob into the worktop (fig. 4 & 5)

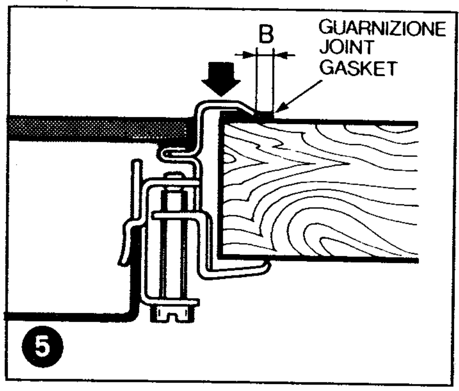
All brick, metal, wooden cabinets, etc. can be fitted with the hob, so long as these are heat resistant (T 120°C).
The measurements of the opening to be made in the top of the cabinet are shown in Fig. 3. The hob is equipped with a special rubber gasket to prevent particles of food and other foreign objects from getting into the cabinet.
The gasket must be accurately fitted on to the edge of the hole in the cabinet top (Fig. 5) and must be stuck to the top by lightly pressing with the fingers. After having removed the layer of protective paper, position the hob by pressing all round with the hands. Fix the hob to the cabinet using the recessed brackets (Figs. 4 & 5).
Carefully trim the excess gasket «**B**» (Fig. 5).

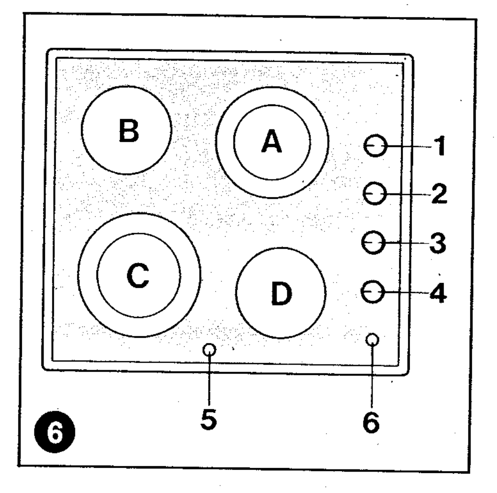

A
B
1

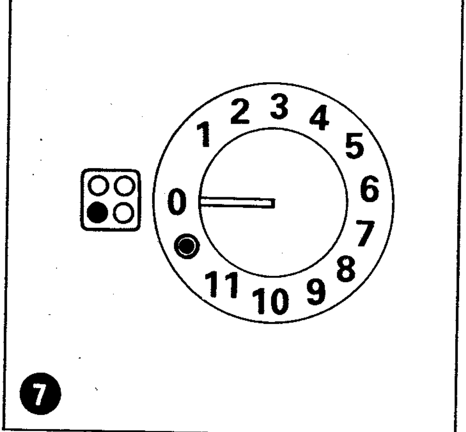

D
N
L
E
C
2

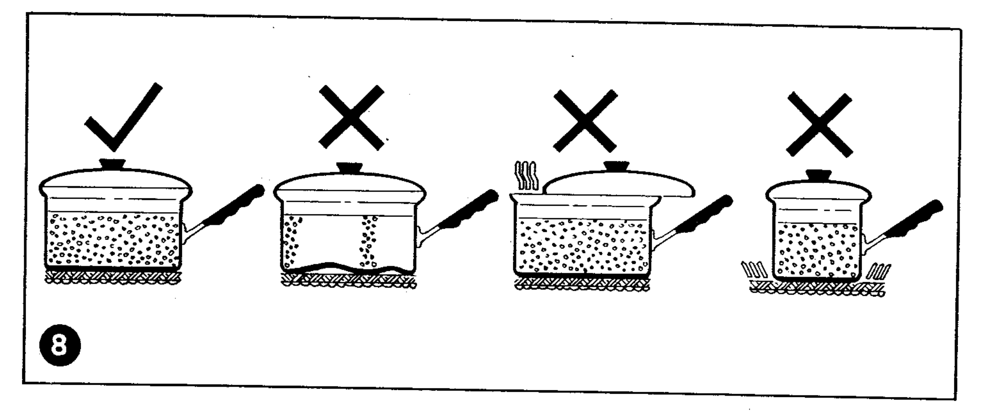

575
76
505
28÷42
45
min.
558±1
488±1
3


4


B
GUARNIZIONE
JOINT
GASKET
5


B
A
C
D
1
2
3
4
5
6
6


0
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
7


8